

Jean-Max Roger

Sancerre Cuvée "Genèse" 2025



SANCERRE

AOC

LOIRE

Art. Nr.	5100
Rebsorten	100% Sauvignon Blanc
Rebalter	6–40 Jahre
Boden	Kalk (Grand Chemarin)
Ausbau	ca. 6 Monate auf der Hefe, Edelstahl
Alkohol	13,0% Vol.
Anbaugebiet	AOC Sancerre, Loire
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Ausschließlich Handlese. Temperaturregelte Spontangärung mit eigenen Hefen – eine puristische Philosophie, die dem Terroir den Vortritt lässt. Ca. 6 Monate Reifung auf der Hefe im Edelstahltank für zusätzliches Gewicht, Schmelz und Textur.

Lage

„Genèse“ – der „Ursprung“ – ist die Visitenkarte des Weinguts: eine Cuvée aus renommierten Crus wie Le Grand Chemarin auf kalkreichen Böden mit Südausrichtung. Die Wurzeln graben sich tief in den Kalk und bringen die typische Salzigkeit, Finesse und Textur des Sancerre hervor.

Verkostungsnotiz

Hellgelb mit grünen Reflexen. Dezenter, feiner Duft nach weißen Johannisbeeren, Stachelbeeren, Zitronenmelisse und Brennessel, dazu Hefe und kerdigen Tönen. Am Gaumen die perfekte Balance zwischen Reife und Säure – mittelkräftig, trocken, unterlegt mit Extrakt und Mineralität. Eleganter Sauvignon Blanc, der seine Herkunft verrät.

Das Weingut

Die Brüder Etienne und Thibault Roger übernahmen 2004 das 26 Hektar große Familienweingut und schrieben die Erfolgsgeschichte fort. Parzellen in renommierten Crus wie Le Grand Chemarin, Le Clos Cerveau und Saint Martin mit Südausrichtung und kalkreichen Böden bilden die Basis. Die Weinbereitung ist puristisch: Spontangärung und ausreichend Zeit auf der Hefe geben den Weinen Textur, Schmelz und Eleganz. Hier ist Sauvignon Blanc kein lauter Wein, sondern feiner Speisebegleiter.

